

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου 871

26 Νοεμβρίου 1993

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 440327 (1)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου του «ΛΥΓΟΥΡΙΟΥ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» Ν. Αργολίδας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 2967/13.9.93 του Δήμου Ασκληπιείου του Νομού Αργολίδας περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης -ΠΟΠ- με το τοπωνύμιο «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» Αργολίδας, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΗΠΙΕΙΟΥ» Π.Ο.Π μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς «Μανάκι» που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια του Δήμου Ασκληπιείου περιοχής Αργολίδας εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1993 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ειδικά χτένια ή με τα χέρια με προσοχή για να μην γίνεται τραυματισμός των καρπών ποτέ δεν συλλέγεται η χαμάδα.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε οποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης του ΠΟΠ «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» έχει πράσινο - κίτρινο χρώμα είναι μετρίας ρευστότητας και ωραία γεύση που δίνει την αίσθηση φρέσκου φρούτου ειδικά στα φρέσκα λάδια. Η γλυκόπικρη γεύση βελτιώνεται με την πάροδο του χρόνου.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «Π.Ο.Π.» «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Π.Ο.Π.» «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για τα εξαιρετικά ελαιόλαδα «Π.Ο.Π.» «ΛΥΓΟΥΡΙΟ - ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΛΥ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων ΠΟΠ «ΛΥΓΟΥΡΙΟ-ΑΣΚΛΗΠΙΕΙΟΥ» έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440306 (2)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Ελαιολάδου Π.Ο.Π. «ΜΕΣΣΗΝΗ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 530/9.6.93 της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Νομού Μεσσηνίας περί αναγνώρισης του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ «ΜΕΣΣΗΝΗ».

3. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΜΕΣΣΗΝΗ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς «Κορωνέϊκη» που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Δήμων και Κοινοτήτων της Επαρχίας Μεσσήνης εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1993 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΜΕΣΣΗΝΗ Π.Ο.Π.» πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με μηχανικά μέσα με το χέρι ή με κτένια. Ποτέ ο ελαιόκαρπος δεν συλλέγεται από το έδαφος.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΜΕΣΣΗΝΗ» εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΜΕΣΣΗΝΗ» Π.Ο.Π. έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: βαθύ πρασινοκίτρινο χρώμα, φρουτώδη γεύση και άρωμα ωραίο, χημικά χαρακτηριστικά αποδεκτά.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΜΕΣΣΗΝΗ Π.Ο.Π.» πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΜΕΣΣΗΝΗ Π.Ο.Π.» πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΜΕΣΣΗΝΗ Π.Ο.Π.» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΜΕ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΜΕΣΣΗΝΗ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440328 (3)

Αναγνώριση Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) «ΠΥΛΙΑ» Νομού Μεσσηνίας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 530/9.6.93 της Ε.Α.Σ. Μεσσηνίας περί αναγνώρισης της Π.Ο.Π. με το τοπωνύμιο «ΠΥΛΙΑ» του Νομού Μεσσηνίας, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΠΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς Κορωνέϊκη που καλλιεργείται σε όλη την επαρχία Πυλίας (Διοικητικά όρια Δήμων και Κοινοτήτων επαρχίας Πυλίας) εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΠΥΛΙΑ» πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με ραβδισμό ή με κτένια ή με το χέρι. Δεν συλλέγεται η χαμάδα.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης ΠΟΠ «ΠΥΛΙΑ» τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΠΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. έχει πρασινοκίτριο χρώμα με εξαιρετική φρουτώδη γεύση.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Π.Ο.Π. «ΠΥΛΙΑ» πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Π.Ο.Π. «ΠΥΛΙΑ» πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Π.Ο.Π. «ΠΥΛΙΑ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΠΥ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων Π.Ο.Π. «ΠΥΛΙΑ» έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440305 (4)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Ελαιολάδου «ΘΑΣΟΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 1444/14.4.93 της Ένωσης Γεωργικών Συν/σμών Καβάλας «Περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης - Π.Γ.Ε. - με την ονομασία «ΘΑΣΟΣ».

3. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΘΑΣΟΣ» Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς Θασίτικη καλλιεργούμενη στο νησί της Θάσου εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την

απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία της ανωτέρω αναφερόμενης γεωγραφικής περιοχής που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται κυρίως με τα χέρια και δευτερευόντως με χτένια.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (οπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε οποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της Προστατευομένης Γεωγραφικής Ένδειξης «ΘΑΣΟΣ» παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε. είναι άρηκτα συνδεδεμένο με την μοναδικότητα της ποικιλίας ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή και έχει χρώμα βαθύ κίτρινο - χρυσάφι και χαρακτηριστικά ώριμου καρπού δηλαδή γεύση ώριμου καρπού ελιάς.

6. Τα παρθένα ελαιόλαδα «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση παρθένου ελαιολάδου «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για παρθένα ελαιόλαδα «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΘΑ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΘΑΣΟΣ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440329 (5)

Αναγνώριση προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ελαιολάδου «ΠΡΕΒΕΖΑ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από 10.6.93 αίτηση της Ε.Α.Σ. Πρέβεζας περί αναγνώρισης προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης «Π.Γ.Ε.» με την ένδειξη «ΠΡΕΒΕΖΑ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από την ποικιλία ελιάς Λιανολιά Κερκύρας στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Καμαρίνας, Κρυοπηγής, Ριζάς, Λυγιάς - Βράχου, Χειμαδιού Μιχαλιτσίου, Νικόπολης, Φλάμπουρας, Ωρωπού, Λούρου, Μύτικα, Λούτσας, Μυρσίνης, Σινώπης, Σαμψούντας, Καναλίου, Καστροσυκιάς, Αρχάγγελου, και Μεγαδένδρου και εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με μάδημα (με την χρήση κτενών).

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (οπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε οποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης γεωγραφικής ένδειξης «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. έχει κιτρινοπράσινο χρώμα με φρουτώδη γεύση και άρωμα.

6. Τα παρθένα ελαιόλαδα «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση παρθένου ελαιολάδου «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για τα παρθένα ελαιόλαδα «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΠΡ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των παρθένων ελαιολάδων «ΠΡΕΒΕΖΑ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 15 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440303 (6)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Ελαιολάδου «ΡΙΘΥΜΝΗ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την από τον Ιούνιο 1993 αίτηση της Ένωσης Γεωργικών Συν/σμών Ρεθύμνης «Περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης - Π.Γ.Ε. - με την ονομασία «ΡΙΘΥΜΝΗ».

3. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΡΙΘΥΜΝΗ» Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Χονδρολιά, Κορωνέϊκη και Τσουνάτη καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια του Νομού Ρεθύμνης εκτός των διοικητικών ορίων του Δήμου Επισκοπής εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία της ανωτέρω αναφερόμενης γεωγραφικής περιοχής που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή παρθένου ελαιολάδου «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με μηχανικά μέσα (ραβδιστικά).

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροοβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε σποοοοτό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της Προστατευομένης Γεωγραφικής Ένδειξης «ΡΙΘΥΜΝΗ» παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το παρθένο ελαιόλαδο «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε. έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: κίτρινο - χρυσαφί χρώμα με γλυκιά γεύση - έως πράσινο χρυσαφί, χρώμα με φρουτώδη γεύση, ανάλογα με τα % ποσοστά συμμετοχής των ελαιοποιήσιμων ποικιλιών Χονδρολιάς - Κορωνέϊκης και Τσουνάτης αντίστοιχα.

6. Τα παρθένα ελαιόλαδα «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση παρθένου ελαιολάδου «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για παρθένα ελαιόλαδα «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΡΙ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΡΙΘΥΜΝΗ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440307 (7)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ελαιολάδου «Π.Ο.Π.» «ΤΡΙΦΥΛΙΑ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Του Π.Δ. 61/1993 «προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (Α/27/93).

2. Την αίτηση αριθ. 401/30.4.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Ν. Μεσσηνίας περί αναγνώρισης του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «ΠΟΠ ΤΡΙΦΥΛΙΑ».

3. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται από τις ποικιλίες ελιάς Κορωνέϊκη σε ποσοστό 95% ως το υπόλοιπο 5% από διάφορες άλλες ελαιοποιήσιμες ποικιλίες καλλιεργούμενες στα διοικητικά όρια των Δήμων και Κοινοτήτων της Επαρχίας Τριφυλλίας εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των ανωτέρω αναφερομένων κοινοτήτων και Δήμων και που πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους, με βιολογικές μεθόδους, ή χωρίς καμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με μηχανικά μέσα (ραβδιστικά) ποτέ ο ελαιόκαρπος δεν συλλέγεται από το έδαφος.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

– δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες.

– δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

– δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε οποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας, κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της Προστατευομένης ονομασίας προέλευσης «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: οξύτητα κυμαινόμενη από 0,2-0,5% Κ 232 1,4-1,6 Φρουτώδη γεύση και άρωμα φρέσκου καρπού.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή διακίνηση και τυποποίηση του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προβλέπεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΤΡ/αύξων αρ. ετικέττας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων «ΤΡΙΦΥΛΙΑ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 440304 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» – Ελιά Καλαμάτας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Του Π.Δ. 61/93 «προϋποθέσεις όροι και διαδικασία

καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

2. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

3. Την αριθ. 506/2.6.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Νομού Μεσσηνίας, περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΑΛΑΜΑΤΑ - Ελιά Καλαμάτας.

4. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη ελιά «ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Καλαμών που καλλιεργείται στο Νομό Μεσσηνίας και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

2. Η ελιά Καλαμών καλλιεργείται σε περιοχές του Νομού Μεσσηνίας που έχουν ήπιο χειμώνα και δροσερό Καλοκαίρι. Η ελιά Καλαμών καλλιεργείται σε εδάφη αργιλοαμμώδη έως πετρώδη, σε πεδινές ή επικλινείς περιοχές.

Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:
– μέχρι μία (1) μονάδα αζώτου ανά δένδρο και κατ' έτος, κυρίως υπό τη μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμωνίας.
– μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο και ανά διετία, με τη μορφή υπερφωσφορικού
– μέχρι μια (1) μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με τη μορφή θειϊκού καλίου, ή με 0,7 μονάδες καλίου σε αρδευόμενες καλλιέργειες με τη μορφή νιτρικού καλίου.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον απαιτείται, μπορεί να γίνεται λίπανση σε μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με τη μορφή βόρακα.

Η άρδευση μπορεί να γίνεται τρεις (3) μέχρι πέντε (5) φορές από Ιούλιο μέχρι Σεπτέμβριο, με τεχνητή βροχή ή στάγδην.

3. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι από το δένδρο στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του, όταν το χρώμα του καρπού είναι μαύρο.

4. Το μέσο βάρος των καρπών για παραγωγή ελαιών ΚΑΛΑΜΑΤΑ Π.Ο.Π. ανέρχεται σε 6 gr, η δε σχέση πυρήνα προς καρπό είναι 7,8 έως 10,5 προς 1.

5. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

6. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 30 Kg.

7. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

8. Η εκπίκρυση του ελαιοκάρπου γίνεται με εμβάπτισή του σε υδατικό διάλυμα φυσικού άλατος (χλωριούχου νατρίου) με περιεκτικότητα από 5% έως 8% σε χλωριούχο νάτριο.

9. Η ωρίμανση διαρκεί δύο μήνες περίπου και έπειτα αφού το προϊόν χαραχθεί και τοποθετηθεί σε καθαρό νερό για 24 ώρες περίπου, παρασκευάζεται νέα άλμη σε ποσοστά από 6 έως 8% ανάλογα με το είδος της συσκευασίας του τελικού προϊόντος, στην οποία τοποθετείται ο ελαιόκαρπος και το δοχείο συμπληρώνεται μέχρι το χείλος του, με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, για την άριστη διατήρηση του καρπού.

10. Οι ελιές «ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ» Π.Ο.Π., ως τελικό προϊόν μπορεί να είναι χαραγμένες ή όχι συσκευάζονται ως κάτωθι:

Είδη συσκευασίας α) Λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία μέχρι 1 κιλό.

β) Συνθετικά δοχεία προδιαγραφών Ε.Ο.Κ. στρογγυλά με βιδωτό πώμα των 3,5 και 13 κιλών.

Περιεχόμενο ανά συσκευασία	ελιές (σε κιλά)	Άλμη (σε κιλά)	Εξαιρ. παρθένο ελαιόλαδο (σε γραμμάρια)	Άλμη (%)
Λευκοσιδηρούν ή γυάλινο μέχρι 1 Kg	0,54	0,3	40	6-8
Συνθετικό καθαρού βάρους 3 Kg	3,00	1,7	50	6-8
Συνθετικό καθαρού βάρουςς 5 Kg	5,00	2,6	50	6-8

11. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθος του ελαιοκάρπου που μπορεί να χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του προϊόντος είναι οι εξής:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOUTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANTS	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

12. Το τελικό προϊόν έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη του πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανοιώδες.

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ. 7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/1993 για τις ελιές «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΚΑ- αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

14. Επί των ελαιών «ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ